

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от « 14 » 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	ПК 6.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
	ПК 6.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
	ПК 6.3. Формовка хлебобулочных изделий.
	ПК 6.4. Выпечка хлебобулочных изделий.
	ПК 6.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ. 06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 6.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий.
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий.
ПК 6.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрировано) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 6.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	Разработка ассортимента хлебобулочной продукции. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству.	12	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Подбор ассортимента хлебобулочной продукции в зависимости от заявок торговой сети. Проведение анализа и оценки потребности производства в ресурсах в зависимости от мощности предприятия и вырабатываемого ассортимента. Оценка наличия и потребности в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Оформление нормативно-технической документации в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления хлебобулочных изделий.	12	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Подбор и составление заявок на сырьё и полуфабрикаты по унифицированной рецептуре. Подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий.	Замес теста вручную и на специальном оборудовании. Формовка теста вручную и на специальном оборудовании	30	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Замес теста в соответствии с правилами ведения технологического процесса. Использование различных способов приготовления теста в зависимости от вида изделий. Разделка теста в зависимости от ассортимента изделий. Соблюдение этапов формования хлебобулочной

						продукции. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции по внешнему виду.
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий.	Выпечка разнообразного ассортимента хлебобулочной продукции.	36	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Выпечка хлебобулочной продукции в зависимости от ассортимента и конструктивной особенности печи. Определение органолептических и физико-химических показателей качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТом.
ПК 6.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции. Презентация изделий хлебобулочного производства. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.	17	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции в зависимости от вида продукции и рецептуры. Творческое оформление изделий хлебобулочного производства с использованием подходящих отделочных полуфабрикатов и украшений. Презентация изделий хлебобулочного производства в соответствии с требованиями профессионального стандарта. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства в соответствии с рецептурой и алгоритмом. Применение компьютерных технологий для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь предполагает наличие специального оборудования.

Производственная лаборатория ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат»

Оборудование:

- столы производственные,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- водяная баня четырехместная ТБ-4,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- весы ВПР,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- измеритель деформации клейковины ИДК-1М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7, устройство для сушки посуды ПЭ-2000,
- фотоколориметр,
- холодильник «Бирюса»,
- электрический сушильный шкаф СЭШ-3М,
- электроплитка кварцевая «Кварц» ЭПП-1-1,2/220,
- электроплитка NOVIS NPL-021.

Инструменты и приспособления:

- ареометры,
- термометры,
- титровальные установки,
- доски разделочные,
- емкости металлические и пластиковые различной вместимости,
- набор химической лабораторной посуды,
- сита,
- ступки с пестиком.

Средства обучения:

- компьютер,
- демонстрационный мультимедийный комплекс,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),

- комплект учебно-методической документации.

Производство ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат»

Оборудование:

- внутризаводской транспорт для перемещения сырья,
- просеиватели,
- смесители,
- растворители,
- протирачные машины,
- измельчители,
- оборудование для разделки,
- оборудование для выпечки,
- оборудование для упаковки,
- комплексно-механизированные и автоматизированные линии.